

Menu de mai au restaurant scolaire de Combrit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 mai 2024	Tomates Mozza Basilic Rôti de porc Pommes de terre grenailles Yaourt	Salade exotique Paupiette de veau Coquillages de Ploba Osso itary Fruit cru de saison	FERIE	FERIE	FERME
Semaine du 13 au 17 mai 2024	Salade d'asperges Vinaigrette au citron Steack haché Haricots verts persillés Fruit cru	Carottes râpées et gouda Sauté de dinde aux champignons et légumes croquants Cookie fruits rouges	Macédoine madame Loïc Lasagnes Salade verte Glace	Roulé au bleu Chili sin carné Brie Fruit cru de saison	Melon Pêche du Guil Petits légumes confits Lemon cake
Semaine du 20 au 24 mai 2024	FERIE	Rillettes de porc Cornichons Boeuf mijoté aux olives Mélange de blé gourmand Yaourt	Friand saucisse Poulet rôti Tian de légumes Panacotta coulis caramel	Salade du verger Rougail de pois chiches Riz basmati Camembert Fruit cru de saison	Parmentier de canard Tarte fine aux pommes
Semaine du 27 au 31 mai 2024	Betteraves vinaigrette Saucisses lentilles Comté Tarte au citron	Mélange crudités Filet de poulet grillé Gnocchis Salade de fruits	Paëlla Pasta de nata	Salade de souris Fajitas aux petits légumes Fromage blanc	Pomelo Escalope à la crème Frites Compote

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension